

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 38099
4 november 2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „DALMATINSKI PRŠUT”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 323 van 01 oktober 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 01 december 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 323/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag([1]).

ENIG DOCUMENT

„DALMATINSKI PRŠUT”

EU-nummer: HR-PGI-0005-01205-3.3.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam

„Dalmatinski pršut”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Dalmatinski pršut” is een verduurzaamd, gedroogd vleesproduct gemaakt van een varkensham, inclusief been, huid en subcutaan vet.
„Dalmatinski pršut” bevat, afgezien van zeezout, geen additieven (nitrieten, nitraten, kaliumsorbaat, ascorbine- of propionzuren).
„Dalmatinski pršut” heeft de volgende organoleptische eigenschappen:
a) **uiterlijk voorkomen**: vrij van scheuren, sneden of loshangend spierweefsel of zwoerd en zonder zichtbare rimpeling van de huid;
b) **doorsnede**: het subcutane vet is wit tot witroze en het spiervlees is gelijkmatig rood tot lichtrood;
c) **geur**: geur van gefermenteerd, gezouten, gedroogd en gerookt varkensvlees, zonder vreemde geuren (van teer, olie, rauw vlees, nat of droog gras); de rookgeur is mild;
d) **smaak**: licht zout tot zout;
e) **textuur**: zacht.
„Dalmatinski pršut” heeft de volgende chemische eigenschappen:
a) vochtgehalte tussen de 40 en 55%;

b) wateractiviteit (aw) lager dan 0,93;
c) zoutgehalte (NaCl) tussen de 4,5 en 7,5%.
Op het moment dat „Dalmatinski pršut" in de handel wordt gebracht, heeft het een minimumgewicht van 6,5 kg en is het ten minste 12 maanden lang gerijpt vanaf het begin van de verwerking.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Dalmatinski pršut" wordt gemaakt van verse varkenshammen, met been, verkregen van varkens van commerciële vleesrassen, kruisingen of foklijnen, of kruisingen of combinaties daarvan.
Het minimumgewicht van een bijgekante ham is 11 kg.
Vleeskwaliteit: de verse ham mag geen enkel zichtbaar teken van verwondingen vertonen. Het vlees is rood-roze, heeft een stevige structuur en een droog oppervlak (RFN).
Er mag geen gebruik worden gemaakt van bleek en slap vlees met dripverlies (PSE), donker, hard en droog vlees (DFD), vlees dat de gewenste kleur heeft, maar zacht is en dripverlies vertoont (RSE) of vlees dat stevig is, zonder dripverlies, maar bleek is (PFN).
Op het moment van levering op de plek van de verwerking ligt de pH-waarde van de varkensham, gemeten in de musculus semimembranaceus, tussen de 5,5 en 6,1.
Vetheid: de minimumdikte van het subcutane vet, inclusief huid, aan de buitenkant van een bijgekante ham, verticaal gemeten onder de kop van het dijbeen, is 15 mm;
het vet dat de gehele ronde kant van de ham bedekt, is voldoende dik om te voorkomen dat de huid losraakt van de onderliggende spier.
Temperatuur van het vlees: wanneer een ham wordt geleverd op de plek van verwerking, is de interne temperatuur ervan tussen de 1 en 4 °C.
Tijdens de opslag en het vervoer worden de verse hammen op een temperatuur tussen de 1 en 4 °C gehouden. De hammen mogen niet worden ingevroren.
Tussen de 24 en 96 uur nadat het varken is geslacht, moet de ham worden ingezouten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiefases van de productie van „Dalmatinski pršut", van het inzouten van de verse hammen tot het persen, roken, drogen en rijpen, moeten plaatsvinden binnen het onder punt 4 gespecificeerde geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Na de rijpingsfase worden de hammen gebrandmerkt met een merk bestaande uit het gebruikelijke logo van „Dalmatinski pršut" en de producentencode, die gelijk is aan het veterinaire controlenummer van de inrichting.



Wanneer het product in de handel wordt gebracht, moet het de naam „Dalmatinski pršut" en het gebruikelijke logo dragen. De naam „Dalmatinski pršut" moet duidelijk leesbaar en onuitwisbaar zijn en moet voldoende groot zijn en vanwege lettertype en kleur meer opvallen dan enige andere opdruk. Alle gebruikers van de oorsprongsbenaming die het product overeenkomstig de specificatie in de handel brengen, hebben het recht het gebruikelijke logo onder dezelfde voorwaarden te gebruiken.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De productie van „Dalmatinski pršut" vindt plaats in Dalmatië. De noordelijke grens van het productiegebied loopt door de stad Novalja, de gemeente Kolan, de stad Pag, de gemeenten Starigrad en Jasenice, de stad Obrovac, de gemeente Ervenik en de stad Knin. In het oosten volgt de grens van het



productiegebied de grenzen met Bosnië-Herzegovina en Montenegro. In het zuiden en westen wordt het gebied afgebakend door de zeegrens met de Italiaanse Republiek.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen „Dalmatinski pršut” en het geografische gebied waarin het wordt geproduceerd, is gebaseerd op de kenmerken van het product, die het gevolg zijn van de traditionele productiemethode, en op de reputatie die dit regionale product in het hele land heeft.

Specificiteit van het gebied

Natuurlijke factoren

„Dalmatinski pršut” wordt in het gehele geografische gebied Dalmatië geproduceerd, het langste en grootste deel van de Kroatische kust aan de Adriatische Zee. Dalmatië bestaat uit eilanden, de kust en het sub-mediterrane achterland. De kust, de eilanden en het bergachtige achterland lopen voor het grootste deel parallel aan elkaar, van het noordwesten tot het zuidoosten. Het achterland is bergachtig, met typische karstkenmerken.
Dalmatië heeft een mediterraan klimaat, met warme, droge zomers en milde, vochtige winters. In de winter ligt de gemiddelde temperatuur tussen de 3,6 en 9,0 °C, terwijl de gemiddelde temperatuur in de zomer tussen de 24,7 en 25,3 °C ligt. De relatieve vochtigheid varieert in een jaar van 56 tot 76%. Een kenmerkend klimatologisch fenomeen in het gebied is de bora, een droge en koude wind die in de winter voorkomt en zich gemiddeld 130 dagen per jaar laat voelen. De gecombineerde gevolgen van deze klimatologische factoren zorgen voor voorwaarden die „Dalmatinski pršut” helpen drogen en rijpen.

Menselijke factoren

Dankzij het volop beschikbare zeezout en het gunstige klimaat, leerden de inwoners van Dalmatië snel van de oude Romeinen hoe zij varkensvlees konden bewaren door middel van inzouten en drogen. Sindsdien is de kennis van de pršut-productie van generatie op generatie doorgegeven en is in de loop der tijd een productieproces ontwikkeld dat in Dalmatië als traditioneel wordt gezien.
De traditionele kennis wordt in alle productiestadia van „Dalmatinski pršut” toegepast. Pršut-producenten in Dalmatië selecteren kwalitatief hoogwaardige hammen die ten minste 11 kg wegen en die een vet- en zwoerdrand van ten minste 15 mm hebben. Voor het inzouten masseren zij het overgebleven bloed uit de ham, met name via de dijbeenslagader, om te voorkomen dat het vlees tijdens het drogen en rijpen bederft. De vaardigheden van de pršut-producenten komt ook tot uiting bij het bepalen van de duur van het inzouten en persen van de ham, die hoofdzakelijk afhankelijk is van het gewicht.
Er wordt bijzondere aandacht besteed aan de methode en de duur van het roken en het selecteren van het hout. „Dalmatinski pršut” werd eigenlijk oorspronkelijk voornamelijk bewaard door inzouten en drogen, in plaats van door roken. Het roken van „Dalmatinski pršut” tijdens het drogen – dat plaatsvond naast de haarden in oude keukens of in drooghutten met poreuze daken – werd geïntroduceerd om de vochtigheid tijdens regenachtig en nat weer tegen te gaan. Zodra het weer veranderde en de bora weer blies, werden de hammen naar buiten gebracht om in de lucht te drogen.
De makers van „Dalmatinski pršut” kwamen erachter dat gerookt vlees beter uithardt en langer kan worden bewaard dankzij de antioxidanten en bacteriedodende eigenschappen van de rook, zodat zij ervoor kozen om de hammen zelfs bij droog weer te roken, wanneer het niet werkelijk noodzakelijk was om de hammen naast de haarden te hangen. Hoewel roken in de huidige productiemethode niet langer noodzakelijk is om het vlees te bewaren, wordt dit nog steeds gedaan bij de productie van „Dalmatinski pršut”, zodat het zijn unieke en kenmerkende geur van gerookt en gedroogd varkensvlees krijgt. Vandaag de dag is roken een afzonderlijke productieprocedure, waarbij gebruik wordt gemaakt van koude rook die wordt verkregen uit de verbranding van hardhout of houtkrullen van haagbeuken (*Carpinus* sp.), eiken (*Quercus* sp.) of beuken (*Fagus* sp.), die traditioneel als brandhout werden gebruikt in lokale huishoudens.

Specificiteit van het product

Het unieke van „Dalmatinski pršut” komt voornamelijk tot uiting in de organoleptische eigenschappen ervan, die het resultaat zijn van het productieproces.
De kenmerkende organoleptische eigenschap is de geur, die een combinatie is van gefermenteerd, droog varkensvlees en een milde rokerigheid. Onderzoek heeft verschillen aangetoond in de samenstelling van vluchtige substanties in „Dalmatinski pršut” en zes andere gedroogde hammen uit Zuid-Europese landen, met name wat de aanwezigheid van fenolen (guajacol, fenol, o-cresol, m-cresol, 2,5-xylenol, 2,6-xylenol en 2,6-dimethoxyfenol) betreft, in alle monsters van „Dalmatinski pršut”. Gezien het feit dat andere hammen tijdens de productie niet worden gerookt, is het zeer



waarschijnlijk dat de rookachtige geur door de bovengenoemde fenolen wordt veroorzaakt (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), blz. 1038). „Dalmatinski pršut" wordt daarnaast gekenmerkt door de licht zoute tot zoute smaak, de zachte textuur en de gelijkmatige rode tot lichtrode kleur.

Causaal verband tussen het gebied en de kenmerken van het product

Het verband tussen de kenmerken van „Dalmatinski pršut" en het gebied waarin het wordt geproduceerd, komt voornamelijk tot uiting in het gebruik van de traditionele productiemethode, die van generatie op generatie is doorgegeven. „Dalmatinski pršut" heeft zijn speciale kenmerken, op grond waarvan het zijn reputatie heeft opgebouwd, te danken aan de traditionele productievaardigheden.
Het belangrijkste onderscheidende kenmerk van „Dalmatinski pršut" is de kenmerkende milde, rookachtige geur. Het roken is daarom een bijzonder delicate fase van de productie, tijdens welke pršut-producenten bijzondere aandacht moeten besteden aan het kiezen van de juiste soorten brandhout en aan de hoeveelheid rook en de duur van het rookproces, die voornamelijk afhankelijk is van het gewicht van de hammen en het weer op het moment van roken. Als deze parameters niet juist worden gekozen, kan dit ertoe leiden dat het vlees een overweldigende rookgeur heeft, dat de korst verkleurt en dat het vlees een hardere consistentie heeft en niet zo gemakkelijk smelt op de tong.
De vaardigheid van de pršut-producenten tijdens de rijpingsperiode komt tot uiting in de juiste controle van de luchtstroom, temperatuur en relatieve vochtigheid, waardoor de metabolische processen met de juiste snelheid verlopen en de snelle of overmatige uitdroging wordt voorkomen die leidt tot harder vlees en het verlies van de gelijkmatige rode tot lichtrode kleur over de breedte van het spierweefsel door het donkerder worden van de randen.
„Dalmatinski pršut" geniet met name dankzij zijn milde, rookachtige geur al geruime tijd aanzien buiten het productiegebied.
Eind jaren 30 publiceerde Rudolf Bergštajn, de eigenaar van een herberg in de stad Varaždin, een advertentie in het lokale weekblad waarin hij zijn gasten uitnodigde om „[...] de echte „Dalmatinski pršut" [...]" te proberen (Hrvatsko jedinstvo nr. 60, 1938, Varaždin, blz. 8).
De populariteit van „Dalmatinski pršut" steeg snel in de jaren 60, toen de verhoogde vraag de productie, die op coöperatieve basis plaatsvond, aanwakkerde.
In hun bijdrage voor de handelsnieuwsbrief Meso (2006) stelden M. Krvavica en J. ugum dat de „traditionele Kroatische pršut-soorten, waaronder „Dalmatinski pršut", [...] eigenschappen hebben op grond waarvan zij tot de beste pršuts behoren [...]". Hieruit blijkt dat „Dalmatinski pršut" vandaag de dag nog steeds wordt erkend vanwege zijn kwaliteit en traditionele productiemethode.
Producenten van „Dalmatinski pršut" nemen regelmatig deel aan de Nationale Pršut-beurs, die sinds 2006 in Sinj wordt georganiseerd en waaraan ook internationale producenten deelnemen, en aan de Internationale Prosciutto-beurs, die sinds 2007 in Tinjan wordt georganiseerd en waar zij vaak de titel in de wacht slepen. In 2009, 2010 en 2013 won „Dalmatinski pršut" titels en gouden medailles op de Internationale Landbouwbeurs in Novi Sad, Servië.
Als gevolg van de uitbreiding van het toerisme in het midden van de jaren 90 en de stijgende vraag naar typisch lokale producten, is „Dalmatinski pršut" een kenmerkende Dalmatische delicatesse en, in economisch opzicht, een belangrijk traditioneel voedselproduct in Kroatië geworden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/DALM%20PRSUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pršut.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.